

For menu in English, scroll down

Förrätter

Årstidernas klassiska hummersoppa 210 kr

smaksatt med cognac

Smörstekt pilgrimsmussla 210 kr

med friterad purjolök och vitlöksbakad tomat

Kalix löjrom 310 kr

med smörstekt brioche, gräddfil och lök

Hummer 240 kr

med ragu på fänkål och mango samt permodsås

Rödbetscarpaccio 125 kr (vegetarisk)

med getostcrème, gulbetscrudité och rostade pumpakärnor

Stekt anklever 235 kr

med portvinsglace och syrligt äpple

½ Råbiff med tillbehör 145 kr

Huvudrätter

Svamprisotto 225 kr (vegetarisk)

med timjansbakad schalottenlök, ugnstorkade tomater, krispig lök och grönt

Paupiette av bergtunga 295 kr

fylld med lax mousseline, vaniljsmaksatt vitvinsås och pommes duchesse

Smörstekt torskrygg 340 kr

med bakad spetskål, vårlök, brynt citrussmör och dillsvängd potatis

Kalvrygg 310 kr

med vit sparris och ramslökshollandaise

Oxfile 410 kr

med parmesan croquette, spenat och portvinsås

Våra klassiker

Sjötunga Walewska 475 kr

Sjötunga, hummer, hummersås, tryffel, duchessepotatis och fleuron

Örtbakad renfile 365 kr

med svamp- och lökragu, örtrösti och svartvinbärssås

Krogens råbiff med klassiska tillbehör 245:-

Vegetarisk meny 395:-

Rödbetscarpaccio

med getostcrème, gulbetscruditée och rostade pumpakärnor

Svamprisotto

med timjansbakad schalottenlök, tomater, krispig lök och grönt

Liten körsbärssufflé

med vaniljglass och chokladcrisp

Svensk meny 750 kr

Kalixlöjrom

med 2 sorters lök, gräddfil och smörstekt brioche

Örtbakad renfilé

med svamp- och lökragu, örtrösti och svartvinbärssås

Allerum prästost

med kummin och söta äppelkompott

Tahitivaniljglass

med varma hjortron och knäckflarn

april meny 525 kr

Smörstekt pilgrimsmussla

med friterad purjolök och vitlöksbakad tomat

Kalvrygg

med vit sparris och ramslöks hollandaise

Rabarbersorbet

med bakad dulcey, rostad havre och ingefära

Paket med rekommenderad dryck, med eller utan alkohol, finns till alla menyer.

Personalen berättar gärna om innehållet

Starters

Creamy lobster soup 210 kr

flavoured with cognac

Butter fried scallop 210 kr

with deep fried leek and oven baked tomato flavoured with garlic

Swedish red caviar from Kalix 310 kr

with butter fried brioche, onions and soured cream

Lobster 240 kr

with mango- and fennel ragout Served with Pernod sauce

Beet root carpaccio 125 kr (vegetarian)

with yellow beet crudité, goat cheese crème and roasted pumpkin seeds

Pan seared foie gras of duck 235 kr

with port wine glaze and soured apples

½ portion of steak tartar with classical trimmings 145 kr

Mains

Mushroom risotto 225 kr (vegetarian)

with shallots, baked with thyme, tomatoes, crispy onion and seasonal greens

Lemon sole "paupiette" 295 kr

with salmon mousseline stuffing, vanilla infused white wine sauce and pommes duchesse

Butter fried loin of cod fish 340 kr

with baked pointed cabbage, spring onions, browned lemon infused butter and potatoes

Loin of veal 315 kr

with white asparagus and ramson flavoured hollandaise sauce

Beef tender loin 410 kr

with parmesan croquette, spinach and port wine sauce

Classics

Sole "Walewska" 475 kr

Fillet of sole, lobster, lobster sauce, truffle, pommes duchesse and puff pastry "fleuron"

Fillet of reindeer 365 kr

with mushroom- and onion ragout, potato cake "rösti" and black currant sauce

Steak tartar with classical trimmings 245 kr

Vegetarian menu 395:-

Beet root carpaccio

with goat cheese crème, yellow beet crudité and roasted pumpkin seeds

Mushroom risotto

with shallots baked with thyme, tomatoes, crispy onion and seasonal greens

Small cherry soufflé

with vanilla ice cream and chocolate crisp

Swedish menu 750 kr

Swedish red caviar from Kalix

with butter fried brioche, onions and soured cream

Fillet of reindeer

with mushroom- and onion ragout, potato cake "rösti" and black currant sauce

Allerum cheese

with cumin and sweetened apple compote

Tahiti vanilla ice cream

with warm cloudberry

April menu 525 kr

Butter fried scallop

with deep fried leek and oven baked tomato flavoured with garlic

Loin of veal

with white asparagus and ramson flavoured hollandaise sauce

Rhubarb sorbet

with baked dulcey, roasted oats and ginger

***Packages with recommended beverages,
with or without alcohol, are offered for all menus.
Please ask the staff for further information***